

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

Descripción de producto

Identification du produit

Product specification

Mayonesa Gourmet
Mayonnaise Gourmet

CUBO

MARCA/ MARQUE/ BRAND

BANGOR

FECHA	REVISIÓN	APROBADO
22/07/2009	4	Ana Emparanza –D.Calidad





Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

Ingredientes / Ingredients / Ingredients:

Aceite vegetal 77%, yema de huevo, agua, vinagre, azúcar, sal, zumo de limón, conservador: E-202, antioxidante: E-385

Huile végétale 77%, jaune d'oeuf (5%), eau, vinaigre, sucre, sel, jus de citron, conservateur : E-202, antioxygène: E-385.

Vegetable oil 77%, egg yolk, water, vinegar, sugar, salt, lemon juice, conservateur: E-202, antioxidant: E-385

Características fisico-químicas / Caractéristiques Physico-Chimiques / Physical & chemical characteristics

pH	< 4,0
Acidez / Acidity (%acetic acid)	> 0,2
Grasa- Matière grasse-Fat	> 77%
Yema de huevo/ Jaune d'oeuf / Egg yolk	> 7

Características microbiológicas/Caractéristiques microbiologiques / Microbiological properties

Aerobios mesófilos/Total plate count	$< 10^4$ cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g
Salmonella-Shigella	Aus-Abs / 25 g

Composición nutricional / Information nutritionelle / Nutrition information:
(per 100 g)

Proteínas /Protéines / Proteins	1.05 g
Hidratos de carbono / Glucides / Carbohydrates	2,7 g
Azúcares/Sucres/Sugar	2.4 g
Grasas / Lipides / Fat	78.7 g
Ac grasos saturados/ Ac.gras saturés/ Saturates Fat	11.6 g
Fibra /Fibre/Fibre	0 g
Sodio/ Sodium	361 mg
Valor energético / Valeur énérgetique / Calories	725 kcal (2984 kJ

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

Transporte y almacenamiento / Transport et stockage / Transport & storage

A temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración.
A température ambiante. Aprés ouverture conserver au réfrigérateur
Ambient temperature. Keep refrigerated after opening.

Fecha de consumo preferente / Date de consommation / Shelf life

12 meses a partir de la fecha de envasado.
12 mois à partir de la date de production
12 months after production date

Lote/ Lot

Letra de identificación del producto, seguida de 4 dígitos, siendo el primero el año y los 3 siguientes el día del año. (MG 0001) 1 de enero de 2000
Lettre d'identification du produit, suivie de 4 digits: le prémier l'année et les 3 suivants le jour de l'année. (MG 0001) 1 janvier 2000.
Letter of product identification, followed for 4 numbers: first one is the year and the 3 others the day of the year. (MG 0001) . 01-01-2000

Modo de empleo / Mode d'emploi / Usage

Uso directo
Usage direct.
Direct use

Normativa aplicable /Legislation

RD 858/1984 (RTS de salsas de mesa); RD 1245/2008, RD 1334/1999, RD 2220/2004, RD 1164/2005, RD 1245/2008 ; RD 142/2002 y modificaciones
Directive 97/4/CE, Directive 2000/13/CE, Directive 2003/89/CE, Directive 2005/26/CE, Directive 2007/68/CE; Directive 2001/5/CE et modifications

Envases/ Containers

Cumplen la legislación vigente para materiales plásticos en contacto con alimentos: RD 103/2009, RD 866/2008
Full comply with EU regulations related to plastic materials intended to come in contact with foodstuffs: D2002/72/CE, D 2008/39/CE

OGM/GMO

Ninguno de los ingredientes entra en el ámbito de aplicación de Reglamento (CE) 1829/2003 y Reglamento (CE) 1830/2003
Any ingredient is required for labelling GM under regulations 1829/2003 and 1830/2003.





Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

ALERGENOS- ALLERGENS

	SI / YES	NO / NON
Cereales que contengan gluten (trigo,centeno, cebada, avena, espelta,kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof		X
Crustáceos y productos a base de crustaceos Crustaceans and products thereof		X
Huevos y productos a base de huevo Eggs and products thereof	X	
Pescado y productos a base de pescado Fish and products thereof		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes Peanuts and products thereof		X
Soja y productosa base de soja** Soybeans and products thereof**		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) Milk and products thereof (including lactose)		X
Frutos de cáscara* y productos derivados Nuts* and products thereof		X
Apio y productos derivados Celery and products thereof		X
Mostaza y productos derivados Mustard and products thereof		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo Sesame seeds and products thereof		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces Lupin and products thereof		X
Moluscos y productos derivados Mollucs and products thereof		X
Otros alérgenos - Other allergenes		
Glutamato Glutamate		X
Maiz y productos derivados Corn and products thereof		X
Cerdo y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Pork and products thereof (including gelatine, fats..)		X
Vacuno y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Beef and products thereof (including gelatine, fats..)		X
Aves y productos derivados (ej:grasa) Poultry and products thereof (eg:fat)		X
Canela Cinnamon		X
Vainilla Vanillin		X

*almendras (*Amygdalus communis L.),*avellanas (*Corylus avellana*), nueces de nogal (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas ((*Carya illinoensis) (Wangenh.) K Koch*), castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamias y nueces de Australia(*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.

*almonds (*Amygdalus communis L.),*hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pacan nut ((*Carya illinoensis) (Wangenh.) K Koch*), brazil nut (*Bertholletia excelsa*), pistachio nut (*Pistacia vera*), macadamia nut and queensland nut(*Macadamia ternifolia*), and products thereof.

**** Este ingrediente está exento de etiquetarse como alergeno RD 1245/2008**
This ingredient is exempted from allergen labelling acc. to Directive 2007/68/CE

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

ALIMINTER	***DIAGRAMA DE FLUJO SALSAS EMULSIONADAS EN FRIO***	Fecha: 29/01/09 Revisión: 2	Pág: 1 / 2

EMULSIONADAS EN FRIO

Recepción de materia prima — PCC: Tº
↓
Almacenamiento de materia prima — PCC: Tº
↓ (+ Suministro de agua)
Mezcla y emulsionamiento — PCC: Ph
↓
Llenado y envasado — PCC: Pesos

Recepción de materia auxiliar
↓
Almacenamiento de materia auxiliar
↓ (to Llenado y envasado)

Llenado y envasado
↓
Cierre — PCC: Cierres
↓
Codificación y etiquetado
↓
Almacenamiento
↓
Expedición